SOMMAIRE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES **19**

ÉLIMINATION **19**

INTRODUCTION **20**

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi 20

Lettres entre parenthèses 20

Problèmes et réparations 20

SÉCURITÉ **20**

Consignes fondamentales de sécurité 20

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION **20**

MODE D'EMPLOI **21**

DESCRIPTION **21**

Description de l'appareil 21

Description du panneau de contrôle 21

Description des accessoires 21

Description des voyants 22

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES **22**

Contrôle de l'appareil 22

Installation de l'appareil 22

Branchement de l'appareil 22

Première mise en marche de l'appareil 22

MISE EN MARCHE DE LA MACHINE **22**

ARRÊT DE L'APPAREIL **23**

ARRÊT AUTOMATIQUE **23**

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE **23**

FILTRE ADOUCISSEUR **23**

Installation du filtre 23

Retrait et remplacement du filtre adoucisseur 24

PRÉPARATION DU CAFÉ **24**

Sélection du goût du café 24

Sélection de la quantité de café dans la tasse 24

Réglage du moulin à café 24

Réglage température 25

Conseils pour obtenir un café plus chaud 25

Préparation du café en utilisant le café en grains 25

Préparation du café en utilisant le café en grains pré-moulu .. 25

PRÉPARATION DU CAFÉ LONG **26**

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET LAIT CHAUD (NON MOUSSEUX) **26**

Préparation du lait chaud (sans crème) 26

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation 26

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE **27**

NETTOYAGE **27**

Nettoyage de la machine 27

Nettoyage du récipient des marcs de café 27

Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation 27

Nettoyage interne de la machine 27

Nettoyage du réservoir à eau 28

Nettoyage des becs verseurs à café 28

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu 28

Nettoyage de l'infuseur 28

DÉTARTRAGE **28**

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU **29**

Mesure de la dureté de l'eau 29

Réglage dureté de l'eau 29

SIGNIFICATION DES VOYANTS **30**

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES **31**

FR

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450W
Pression:	15 bar
Capacité max. réservoir à eau:	1,8 litres
Dimensions LxHxP:	238x340x430 mm
Longueur cordon:	1,15 m
Poids:	9,1 Kg
Capacité max. récipient à grains:	250 g

CE La machine est conforme aux directives CE suivantes:

- Règlement européen Stand-by 1275/2008;
- Directive basse tension 2006/95/CE et modifications successives :
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives :
- Les matériels et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

ÉLIMINATION

Conformément à la directive Européenne 2002/96/EC, ne pas éliminer l'appareil avec les déchets domestiques mais les remettre à un centre de récolte différenciée officiel.

INTRODUCTION

Nous vous remercions pour avoir choisi la machine à café et cappuccino „ECAM 23 120“.
Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvelle machine.
Consacrez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi.
Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les avertissements importants portent les symboles suivants. Il est impératif de suivre ces avertissements.

danger!
L'inobservation peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.

attention!
L'inobservation peut être ou est la cause de lésions ou de dégâts matériels.

Danger Brûlures!
L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.

Nota Bene :
Symbole d'informations et de conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende reportée dans la Description de l'appareil (page 2-3).

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayer avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes “Signification des voyants” de la page 30) et « Solutions aux problèmes » (page 31).
Si cela ne suffit pas ou si vous avez besoin d'autres explications, nous vous conseillons de contacter l'Assistance Clients au numéro indiqué sur le livret “Assistance clients” en annexe.
Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie. Pour d'éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi.
Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie annexé à la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité

Danger!
Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche.

Respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés
- Ne pas toucher la prise les mains mouillées
- S'assurer que la prise de courant soit toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher l'appareil, saisissez directement la prise. Ne jamais tirer le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement la machine, relâcher l'interrupteur général qui se trouve au dos de cette dernière, en pos.
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même.
  Éteindre l'appareil, le débrancher et appeler l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.

Attention!
Ne pas laisser l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.

Attention!
La machine ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Danger Brûlures!
Cet appareil produit de l'eau chaude et lorsqu'il est en marche, de la vapeur d'eau peut se produire.
Faites attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons. Toute autre utilisation n'est pas conforme.
Cet appareil n'est pas approprié pour les utilisations commerciales.

Le Fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans:

- les locaux aménagés en cuisine, pour le personnel des magasins, des bureaux ou d'autres milieux de travail
- les agritourismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées

MODE D'EMPLOI

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil.
  Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts qui découlent du non respect de ce mode d'emploi.

Nota Bene :

Conserver soigneusement cette notice. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur aussi ce mode d'emploi.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - A)

A1. Tableau de contrôle
A2. Manette de réglage de la finesse de la mouture
A3. Plateau d'appui pour les tasses
A4. Couvercle du réservoir à grains
A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
A6. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
A7. Réservoir à grains
A8. Interrupteur général
A9. Siège connecteur cordon d'alimentation
A10. Réservoir à eau
A11. Volet infuseur
A12. Infuseur
A13. Buse de café (hauteur réglable)
A14. Récipient de marcs de café
A15. Récipient de récupération de la condensation
A16. Plateau d'appui des tasses
A17. Indicateur de niveau de l'eau de l'égouttoir
A18. Egouttoir
A19. Buse à cappuccino
A20. Bague de sélection de la buse à cappuccino
A21. Manette vapeur/eau chaude

Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

Les touches ont les voyants intégrés qui, selon les cas, s'allument ou clignotent : la signification des voyants est indiquée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

B1. Viseur voyants (voir "Description des voyants")

B2. Touche: : pour allumer ou éteindre la machine *(Voyant clignotant : l'appareil se réchauffe ; voyant fixe : l'appareil est prêt à fonctionner)*

B3. Touche /: pour effectuer un rinçage ou le détartrage *(Voyant blanc fixe : l'appareil continue le rinçage ; voyants blanc et rouge clignotant simultanément : il faut effectuer le détartrage)*

B4. Touche pour obtenir de la vapeur pour préparer des boissons à base de lait *(Voyant fixe : indique que la fonction "vapeur" a été sélectionnée ; Voyant clignotant : indique qu'il faut tourner la manette vapeur ; voyant en fondu (fading) : l'appareil se réchauffe)*

B5. Touche : pour préparer 1 tasse de café ristretto (serré) *(Voyant fixe : indique que cette préparation a été sélectionnée)*

B6. Touche : pour préparer 2 tasses de café ristretto (serré) *(Voyant fixe : indique que cette préparation a été sélectionnée)*

B7. Touche : pour préparer 1 tasse de café allongé *(Voyant fixe : indique que cette préparation a été sélectionnée)*

B8. Touche : pour préparer 2 tasses de café allongé *(Voyant fixe : indique que cette préparation a été sélectionnée)*

B9. Touche **LONG**: pour préparer 1 tasse de café ALLONGÉ LONG *(Voyant fixe : indique que cette préparation a été sélectionnée)*

B6. Manette de sélection: tourner pour sélectionner le goût de café souhaité ou pour sélectionner la préparation avec café pré-moulu

Description des accessoires

(page 2 - C)

C1. Doseur
C2. Détartrant
C3. Filtre adoucisseur (présents sur certains modèles)
C4. Bande réactive "Total Hardness test" (test de dureté totale)
C5. Cordon d'alimentation

Description des voyants

Indique que le panneau de contrôle affiche une alarme (voir par. “Signification des voyants”) page 30).

Voyant fixe : ce voyant indique qu’il manque le récipient de marcs de café: il faut l’insérer ;
Voyant clignotant: il indique que le récipient de marcs de café est plein et qu’il faut le vider.

Voyant fixe : il indique qu’il manque le réservoir à eau;
Voyant clignotant: Il n’y a pas assez d’eau dans le réservoir.

ECO Il indique que la modalité “Economie d’énergie” est activée.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l’appareil

Après avoir déballé l’appareil, s’assurer qu’il est intact et doté de tous ses accessoires. Ne pas utiliser l’appareil s’il y a des dommages évidents. S’adresser à l’Assistance Technique De’Longhi.

Installation de l’appareil

Attention!

Au moment d’installer l’appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes:

- La machine peut se détériorer si l’eau qu’elle contient gèle. Eviter d’installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- L’appareil émet de la chaleur dans ses alentours. Après avoir positionné l’appareil sur le plan de travail, vérifier qu’il reste un espace vide d’au moins 3 cm entre les superficies de l’appareil, les parties latérales et la partie supérieure et un espace libre d’au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L’éventuelle pénétration d’eau dans l’appareil pourrait l’endommager. Eviter de placer l’appareil à proximité d’un robinet d’eau ou d’un évier.
- Ranger le cordon d’alimentation de manière à ce qu’il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

Branchement de l’appareil

Attention!

Vérifier si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l’appareil.

Brancher l’appareil exclusivement à une prise de courant installée à règle d’art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d’une mise à la terre efficace.

En cas d’incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l’appareil, contacter un électricien qualifié pour qu’il remplace la prise.

Première mise en marche de l’appareil

Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver des traces de café à l’intérieur du moulin à café. Quoi qu’il en soit, nous vous garantissons que la machine est neuve.
- Nous vous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l’eau en suivant la procédure décrite au paragraphe “Programmation de la dureté de l’eau” (page 29).

Procéder en suivant les instructions indiquées:

1. Enlever le réservoir à eau, le remplir jusqu’à la ligne MAX avec de l’eau courante (fig.1A) puis réinsérer le réservoir (fig. 1B).
2. Placer en-dessous de la buse à cappuccino, un récipient de 100 ml minimum (fig. 2).
3. Insérer le connecteur du cordon d’alimentation dans son logement au dos de l’appareil et brancher ce dernier au secteur (fig. 3). Vérifier que l’interrupteur général au dos de l’appareil est appuyé (fig. 4).
4. Sur le panneau de contrôle la touche clignote (fig.9).
5. Tourner la manette de vapeur en position “**I**” (fig. 6): la machine débite de l’eau par la buse à cappuccino puis elle s’éteint.
6. Remettre la manette à vapeur en position “0”.

Maintenant, la machine à café est prête pour être utilisée normalement.

Nota Bene :

- La première fois que vous utilisez la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d’obtenir un résultat satisfaisant.

MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

Nota Bene :

- Avant de mettre en marche la machine, s’assurer que l’interrupteur général (placé derrière) est appuyé (fig. 4).
- A chaque mise en marche, l’appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne doit pas être interrompu. L’appareil est prêt seulement

après avoir effectué ces cycles.

Danger Brûlures!

Durant le rinçage un peu d'eau chaude sortira des becs verseurs de café et coulera dans l'égouttoir. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche (fig.7): la touche clignote tant que l'appareil effectue le réchauffement et le rinçage automatique (de cette façon, en plus de réchauffer la chaudière, l'appareil faire couler l'eau chaude dans les conduits internes pour que ceux-ci se réchauffent).

L'appareil est à température quand toutes les touches s'éclairent pour signaler qu'il est possible de demander n'importe quelle fonction.

ARRÊT DE L'APPAREIL

A chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique qui ne doit pas être interrompu.

Danger brûlures!

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs verseurs de café.

Faire attention aux éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche (fig.7).L'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (stand-by).

Nota Bene:

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant quelques temps, il faut le débrancher du réseau électrique:

- éteindre d'abord l'appareil en appuyant sur la touche (fig. 7);
- premere l'interruttore generale (fig. 4).

Attention!

Ne jamais appuyer sur l'interrupteur général quand l'appareil est allumé.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Il est possible de configurer l'arrêt automatique pour faire en sorte que la machine s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.

Pour programmer de nouveau l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. Lorsque la machine est éteinte mais l'interrupteur général enfoncé, appuyer sur la touche et la laisser appuyée jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de commandes.
2. Appuyer sur la touche jusqu'à faire allumer les voyants concernant l'intervalle de temps après lequel l'appareil doit s'éteindre automatiquement :

15 minutes	**ECO**
30 minutes	**ECO**
1 heure	**ECO**
2 heures	**ECO**
3 heures	**ECO**

3. Appuyer sur la touche pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est insérée, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normatives européennes en vigueur.

La modalité d'économie d'énergie est active quand le voyant **ECO** est allumé.

1. Lorsque la machine est éteinte mais l'interrupteur enfoncé, appuyer sur la touche et la laisser appuyée jusqu'à l'allumage du voyant eco (fig. 8).
2. Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche : le voyant **ECO** clignote.
3. Pour réactiver la fonction, appuyer de nouveau sur la touche : le voyant **ECO** fixe s'allume.
4. Appuyer sur la touche pour confirmer la sélection : le voyant **ECO** s'éteint.

Nota Bene :

En modalité d'économie d'énergie, la machine pourrait nécessiter quelques secondes d'attente avant de débiter le premier café, car elle a besoin de plus de temps pour chauffer.

FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles ont un filtre adoucisseur fournit en dotation : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter dans une des centres assistance autorisés De'Longhi.

Attention:

- Conserver dans un lieu frais et sec et ne pas exposer au soleil.
- Une fois l'emballage ouvert, utiliser tout de suite le filtre.
- Enlever le filtre avant de détartrer la machine.

Pour une bonne utilisation du filtre, suivre les instructions sous-mentionnées.

Installation du filtre

1. Retirer le filtre de son emballage.
2. Tourner le disque du dateur jusqu'à visualiser les 2 prochains mois d'utilisation (fig. 9).

Nota Bene:

le filtre a une durée de deux mois si la machine est utilisée

normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de maximum 3 semaines.

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme cela est indiqué sur la figure, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute (fig. 10).
4. Enlever le réservoir de la machine et le remplir d'eau (fig.1A).
5. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir à eau et le plonger complètement en l'inclinant afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 11).
6. Insérer le filtre dans son logement et l'appuyer à fond (fig.12).
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig.13), puis insérer de nouveau le réservoir dans la machine.
8. Positionner sous la buse à cappuccino un récipient d'une capacité de 100 ml minimum.
9. Tourner la manette vapeur dans la position I pour distribuer de l'eau chaude.
10. Laisser la machine distribuer l'eau chaude pendant quelques secondes, tant que le débit d'eau n'est pas stable, puis remettre la manette dans la position 0.

Nota Bene:

Il se peut qu'une seule distribution d'eau chaude ne soit pas suffisante pour installer le filtre, et que les voyants s'allument pendant l'installation :



Dans ce cas, répéter l'installation à partir du point 9.

Maintenant le nouveau filtre est activé et vous pouvez utiliser la machine.

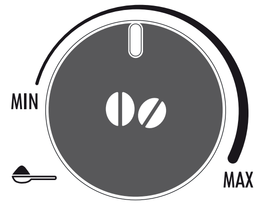
Retrait et remplacement du filtre adoucisseur

Après les deux mois de durée (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il est nécessaire d'enlever le filtre du réservoir et éventuellement de le remplacer par un nouveau filtre, en répétant l'opération décrite au paragraphe précédent.

PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

Régler la manette de sélection du goût du café (B10) pour configurer le goût souhaité : plus on tourne en sens horaire et plus la quantité de café en grains que la machine broiera augmentera et plus fort sera le goût du café obtenu. La manette placée sur MIN permet d'obtenir un café extra-léger ; la manette placée sur MAX permet d'obtenir un café extra-fort.



Nota Bene :

- Lors de la première utilisation il faut procéder par tentatives et faire plus d'un café pour individualiser la bonne position de la manette.
- Faites attention de ne pas trop tourner vers le MAX car vous risquez d'obtenir un débit trop lent (goutte à goutte), surtout lorsque vous demandez deux cafés.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine a été configurée en usine pour produire automatiquement les quantités de café suivantes:

- café ristretto (serré), si l'on appuie sur la touche (≃40ml);
- café allongé, si l'on appuie sur la touche (≃120ml);
- deux cafés ristretti (serrés), si l'on appuie sur la touche ;
- deux cafés allongés, si l'on appuie sur la touche

Si vous souhaitez modifier la quantité de café (que la machine fait couler automatiquement dans la tasse), procéder de la façon suivante:

- appuyer et laisser appuyée la touche dont on souhaite modifier la longueur jusqu'à ce que clignotent les touches correspondant à la longueur du café (serré ou allongé) : la machine commence à débiter le café : relâcher la touche ;
- dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer une autre fois sur la même touche pour mémoriser la nouvelle quantité.

A ce moment-là, en appuyant sur cette touche, la machine a mémorisé les nouvelles configurations.

Nota Bene :

Il est possible de mémoriser la quantité individuelle uniquement : la quantité double se met à jour automatiquement.

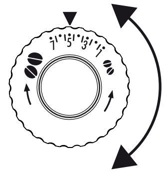
Réglage du moulin à café

Le moulin à café n'a pas besoin d'être réglé, du moins au début, car il est configuré en usine pour que le café sorte correctement. Toutefois, si après les premiers cafés, le débit est trop liquide, pas assez crémeux ou bien s'il coule trop lentement (goutte à goutte) vous devrez corriger le degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 14).

Nota Bene :

La manette de réglage doit être tournée uniquement quand le

moulin à café est en marche.

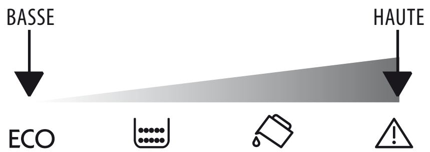


Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout, tourner d'un cran en sens horaire. En revanche, pour obtenir un café plus dense et crémeux, tourner en sens anti-horaire d'un cran (pas plus d'un cran à la fois autrement le café risque de sortir par gouttes). L'effet de cette correction s'obtient seulement après avoir fait au moins 2 cafés. Si après ce réglage vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, répétez la correction en tournant la manette d'un autre cran.

Réglage température

Si vous souhaitez modifier la température de l'eau avec laquelle faire le café, procéder de la façon suivante :

1. Lorsque la machine est éteinte mais l'interrupteur général enfoncé (fig. 3), appuyer sur la touche ☕ et la laisser appuyée jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle ;
2. Appuyer sur la touche ☕ jusqu'à sélectionner la température souhaitée :



3. Appuyer sur la touche ☕ pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

Conseils pour obtenir un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, nous vous conseillons de :

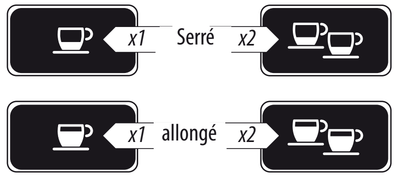
- effectuer un rinçage, avant la distribution, en appuyant sur la touche / l'eau chaude sort de la buse, réchauffe le circuit interne de la machine et fait en sorte que le café débité soit plus chaud ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).
- configurer une température de café plus élevée (voir par. "Configuration de la température").

Préparation du café en utilisant le café en grains

⚠ *Attention!*

Ne pas utiliser de grains de café caramélisés ou confits, car ceux-ci risquent de coller sur le moulin à café et de l'endommager.

1. Introduire le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 15).
2. Positionner sous les becs verseurs de café :
   - 1 tasse, si vous souhaitez 1 café (fig.16) ;
   - 2 tasses, si vous en souhaitez 2 (fig. 17).
3. Abaisser le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible à la tasse : de cette façon vous obtenez une meilleure crème (fig. 18).
4. Appuyer sur la touche correspondante à la distribution souhaitée:



5. La préparation commence et la touche sélectionnée reste allumée sur le panneau de contrôle.

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

ⓘ *Nota Bene :*

- Lorsque la machine fournit le café, la distribution peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur l'une des touches distribution éclairées.
- Une fois la sortie du café terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) l'une des touches de distribution de café.

ⓘ *Nota Bene :*

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "**Conseils pour obtenir un café plus chaud**".

⚠ *Attention!*

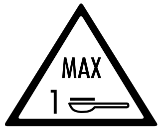
- Si le café sort goutte à goutte ou bien s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils mentionnés dans le chapitre "Solutions aux problèmes" (page 31).
- Durant l'utilisation, le panneau de contrôle pourra afficher des voyants dont la signification est reportée dans le paragraphe "Signification des voyants" (page 30).

Préparation du café en utilisant le café en grains pré-moulu

⚠ *Attention!*

- Ne jamais introduire le café en grains dans l'entonnoir du café pré-moulu sinon la machine pourrait s'endommager.
- Ne jamais introduire le café pré-moulu lorsque l'appareil est éteint, de façon à éviter que celui-ci ne s'éparpille à l'intérieur de la machine en la salissant. De cette façon la machine risque de s'endommager.

- Ne jamais insérer plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obturer.



Nota Bene :
Lorsque vous utilisez du café pré-moulu, vous ne pouvez préparer qu'une seule tasse de café à la fois.

1. Vérifier que l'appareil soit allumé.
2. Tourner la manette de sélection du goût du café en sens anti-horaire jusqu'à la fin de course, en position (fig. 19).
3. Assurez-vous que l'entonnoir ne soit pas obturé, puis insérer une dose rase de café pré-moulu (fig.20).
4. Placer une tasse sous les becs verseurs de café.
5. Appuyer sur la touche distribution 1 tasse souhaitée (o).
6. La préparation commence.

PRÉPARATION DU CAFÉ LONG

Le café "ALLONGE" peut être préparé en utilisant le café en grains mais également le café pré-moulu.
Suivre les indications des paragraphes précédents pour préparer la machine et appuyer sur la touche **LONG**.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO ET LAIT CHAUD (NON MOUSSEUX)

Danger de brûlures!
Durant ce type de préparation une sortie de vapeur se produit: faites attention à ne pas vous brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse;
2. Remplir un récipient, de préférence avec manche pour ne pas se brûler, avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que l'on souhaite préparer. Pour choisir un récipient de dimensions adéquates, n'oubliez pas que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.

Nota Bene :
Pour obtenir une crème plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé, à température de réfrigérateur (environ 5° C).Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino selon les descriptions du paragraphe "Nettoyage buse à cappuccino après utilisation".

3. Assurez-vous que la bague de sélection de la buse à cappuccino soit positionnée vers le bas en fonction "CAPPUCCINO" (Fig. 21);
4. Appuyer sur la touche : la lumière en fondu (fading) de la touche indique que l'appareil est en train de se réchauffer.
5. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient à lait.
6. Après quelques secondes, quand le voyant clignote, tourner la manette vapeur dans la pos. I (fig. 6). De la vapeur sort de la buse à cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui augmente de volume;
7. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faites tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Nous vous conseillons de ne pas débiter la vapeur pendant plus de 3 minutes de suite).
8. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompre la sortie de vapeur en remettant la manette de vapeur en position 0.

Danger brûlures!
Eteindre la vapeur avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux, afin d'éviter de vous brûler à cause des éclaboussures de lait bouillant.

9. Verser le lait mousseux dans la tasse de café déjà préparé. Le cappuccino est prêt : sucrer à volonté, et au besoin, saupoudrez la mousse avec un peu de chocolat en poudre.

Appuyer sur n'importe quelle touche pour sortir de la fonction vapeur.

Préparation du lait chaud (sans crème)

Pour préparer un lait chaud sans mousse, procéder comme décrit dans le paragraphe précédent, en vous assurant que la bague de la buse à cappuccino soit positionnée vers le haut, en fonction "HOT MILK".

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation

Nettoyez la buse à cappuccino à chaque fois que vous l'utilisez afin d'éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obture.

Danger brûlures!
Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

1. Faire couler, pendant quelques secondes, un peu d'eau en tournant la manette à vapeur sur la position I. Remettre donc la manette à vapeur sur la position 0 pour interrompre la distribution d'eau chaude.
2. Attendre quelques minutes pour la buse à cappuccino se refroidisse: enlever la buse à cappuccino en la tirant vers le bas (fig.22).
3. Déplacer la bague vers le haut (fig.23).
4. Enlever le gicleur en le tirant vers le bas (fig.24).
5. Contrôler que les orifices indiqués par les flèches en fig. 25 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.

6. Insérer à nouveau le gicleur, déplacer la bague vers le bas et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur (fig. 26) en la tournant et la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

Danger brûlures!

Ne laisser jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle débite de l'eau chaude. Le tube de la buse à eau chaude chauffe durant la production, il faut donc saisir la buse uniquement par la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures).
2. Tourner la manette à vapeur en position I: le débit commence
3. Interrompre en remettant la manette à vapeur en position 0.

Nota Bene :

Si la modalité "Economie d'énergie" est activée, la distribution d'eau chaude nécessite quelques secondes d'attente.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties suivantes de la machine :

- réservoir des marcs de café (A14),
- l'égouttoir (A178) et le récipient de récupération de la condensation (A15),
- le réservoir à eau (A10),
- les becs verseurs de café (A13),
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A6),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de l'infuseur (A11),
- l'infuseur (A12).

Attention!

- Ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine. Avec les machines « superautomatiques » De'Longhi, vous n'avez pas besoin d'utiliser des additifs chimiques pour nettoyer la machine. Le détartrant que De'Longhi vous recommande d'utiliser est à base de composants naturels et complètement biodégradable.
- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café pour ne pas risquer de rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du récipient des marcs de café

Lorsque le voyant clignote, vous devez vider et nettoyer le récipient de marcs de cafés. Le voyant continue à clignoter et la machine ne peut pas faire de café tant que le récipient n'est pas nettoyé.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Enlever l'égouttoir (fig. 27), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le récipient de marcs de café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui se déposent sur le fond.
- Contrôler également le récipient de récupération de la condensation (rouge), et éventuellement le vider.

Attention!

Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient de marcs de café même s'il est à moitié vide.

Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation

Attention!

Si le récipient de récupération de la condensation n'est pas vidé régulièrement, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur ou sur le côté de la machine. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone environnante.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau de l'eau contenue (fig. 28). Il faut absolument vider l'égouttoir et le nettoyer, avant que cet indicateur commence à sortir du plateau d'appui pour les tasses,.

Pour enlever l'égouttoir :

1. Retirer l'égouttoir et le récipient de marcs de café (fig. 27);
2. Vider l'égouttoir et le récipient de marcs à café puis les laver;
3. Contrôler le récipient de récupération de la condensation, et éventuellement le vider.
4. Réinsérer l'égouttoir avec le récipient de marcs de café.

Nettoyage interne de la machine

Danger d'électrocution !

Avant de nettoyer les parties internes de la machine, celle-ci doit être éteinte (consulter "Arrêt·) et débranchée du réseau électrique. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler périodiquement (environ une fois par mois)

FR

que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir) ne soit pas sale. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec une éponge.

2. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig.29).

Nettoyage du réservoir à eau

Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A10) à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent délicat.

Nettoyage des becs verseurs à café

1. Nettoyer les becs verseurs à café au moyen d'une éponge ou d'un chiffon (fig.30A).
2. Contrôler que les orifices de la buse de café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 30B).

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ne soit pas obstrué. Si nécessaire, enlever les dépôts de café.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A12) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

⚠ *Attention!*

L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

1. Vérifier que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir "Arrêt de la machine", page 23).
2. Extraire le réservoir à eau.
3. Ouvrir le volet infuseur (fig.31) placé sur le côté droit.
4. Appuyer vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirer simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig.32).

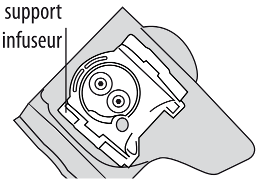
⚠ *Attention!*

Nettoyer l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

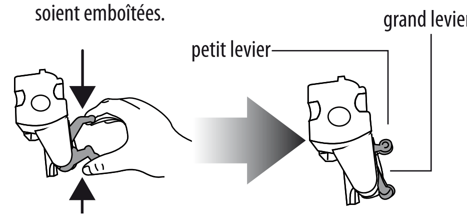
5. Laisser l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer sous le robinet.
6. Nettoyer les éventuels résidus de café sur le support où l'infuseur est appuyé.
7. Après le nettoyage, réinsérer l'infuseur en l'enfilant dans le support ; et appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage.

ⓘ *Nota Bene :*

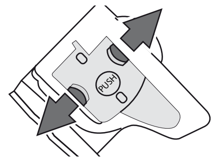
Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant de l'insérer) de le placer à la bonne dimension en appuyant les deux leviers comme indiqué en figure.



8. Après l'avoir inséré, vérifier que les deux touches rouges soient emboîtées.



9. Refermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir à eau.



DÉTARTRAGE

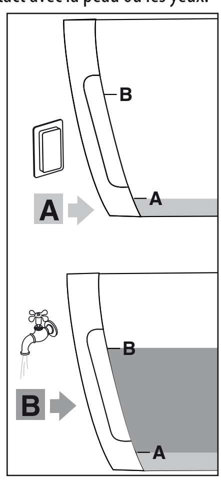
Détartrer la machine quand sur le panneau de contrôle la touche [symbole] clignote .

⚠ *Attention !*

Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les mesures de sécurité fournies par le Fabricant, celles mentionnées sur le récipient du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.

ⓘ *Nota Bene :*

Utiliser exclusivement le détartrant De'Longhi. Ne jamais utiliser de détartrant à base d'acide sulfamique ou acétique, dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, la garantie n'est pas valable si le détartrage n'est pas régulièrement effectué.



1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à être utiliser.
2. Vider le réservoir à eau (A12) et enlever le filtre adoucisseur (si présent).

3. Verser le détartrant dans le réservoir à eau jusqu'au niveau **A** (qui correspond à un sachet de 100 ml) imprimé au dos du réservoir ; puis ajouter de l'eau (1 litre) jusqu'à atteindre le niveau **B**.
   Positionner en-dessous de la buse à cappuccino un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,5L.
4. Attendre que les voyants de distribution du café soient allumés en mode fixe.

Attention! Danger de brûlures
De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

5. Appuyer sur la touche et la laisser appuyée pendant au moins 5 secondes pour confirmer l'introduction de la solution et commencer le détartrage. Le voyant sur la touche reste allumé de façon fixe, pour indiquer la mise en marche du programme de détartrage et le voyant clignote pour indiquer de tourner la manette vapeur dans la position I.
6. Tourner la manette à vapeur en sens anti-horaire dans la position I : la solution de détartrant sort de la buse à cappuccino et commence à remplir le récipient placé endessous. Le programme de détartrage effectue automatiquement toute une série de rinçages par intervalles, pour enlever le calcaire. Il se peut que, entre un rinçage et l'autre, plusieurs minutes ne se passent pendant lesquelles la machine reste active.

Après environ 30 minutes, le réservoir d'eau est vide et on voit clignoter le voyant et la touche ; tourner la manette vapeur en sens horaire jusqu'à la fin de course en position 0.
La machine est désormais prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide.

7. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
8. Enlever le réservoir à eau, le vider, le rincer avec de l'eau courante, le remplir avec de l'eau propre puis l'insérer ; le voyant clignote.
9. Tourner la manette à vapeur en sens anti-horaire dans la position I (fig. 6). L'eau chaude sortira de la buse.
10. Quand le réservoir à eau est complètement vide, on voit clignoter le voyant .
11. Mettre la manette dans la position 0 : on voit s'éteindre le voyant .

Remplir de nouveau le réservoir d'eau et la machine est prête à l'utilisation.

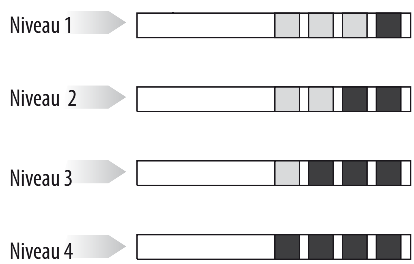
PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

L'opération de détartrage est nécessaire après une période de fonctionnement établie en fonction de la dureté de l'eau configurée. La machine est réglée en usine sur niveau de dureté 4. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau fournie dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

FR

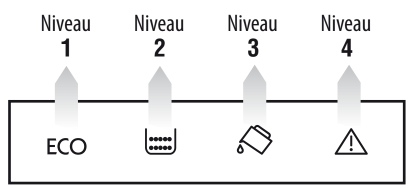
Mesure de la dureté de l'eau

1. Sortir de son emballage la tige fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" (Test de dureté totale) en annexe à ce livret.
2. Plonger complètement la tige dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Enlever la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après environ une minute se forment, selon la dureté de l'eau, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge ; chaque carré correspond à un niveau.



Réglage dureté de l'eau

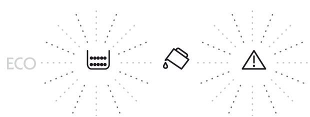
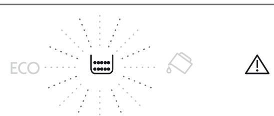
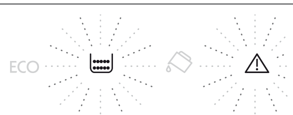
1. Assurez-vous que la machine soit éteinte (mais branchée au réseau électrique et avec l'interrupteur général en position I);
2. Appuyer sur la touche et la laisser appuyée pendant au moins 6 secondes : les voyants ECO s'allument simultanément ;
3. Appuyer sur la touche pour configurer la dureté réelle (le niveau détecté de la bande réactive).



4. Appuyer sur la touche pour confirmer la sélection.

La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANT AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement en l'appuyant à fond jusqu'à l'enclenchement.
	Le réservoir n'est pas inséré correctement	Insérer correctement le réservoir en l'appuyant à fond.
 CLIGNOTANT	Le récipient de marc de café (A14) est plein.	Vider le récipient de marcs et l'égouttoir, les nettoyer puis les réinsérer. Important : lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs de café, même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récupérateur de café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
	Le tiroir à marc n'a pas été inséré après le nettoyage.	Enlever l'égouttoir et insérer le récipient des marcs de café.
 CLIGNOTANT	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répéter la sortie du café et tourner la manette de réglage de la mouture (fig.14) en sens horaire, d'un cran vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, le débit devait être encore trop lent, répéter la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran (voir réglage du moulin à café, page .11). Si le problème persiste, tourner la manette à vapeur en position I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.
 CLIGNOTANT	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée, mais il n'y a pas de café pré-moulu dans l'entonnoir.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.
 ROUGE ET BLANC CLIGNOTENT DE FAÇON ALTERNATIVE	Indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	Il faut effectuer dès que possible le programme de détartrage décrit dans le chap."Détartrage".
 CLIGNOTANT	Vous avez utilisé trop de café.	Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu puis demander un autre café.
 CLIGNOTANT	Le café en grains est terminé.	Remplir le récipient à grains.
	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué.	Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".

VOYANT AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 **CLIGNOTANT**	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérer l'infuseur comme décrit au paragraphe « Nettoyage de l'infuseur ».
	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine comme décrit au par. "nettoyage et maintenance". Si, après le nettoyage, la machine affiche encore le message, d'adresser à un centre d'assistance.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont indiqués certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.
Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter l'Assistance Technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Réchauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B: vous pouvez utiliser la fonction eau chaude ou rinçage.
	L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café.	Avant de faire le café, réchauffer l'infuseur en appuyant sur la touche rinçage / .
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème	La mouture du café est trop grosse.	Tourner la manette de réglage de mouture d'un cran en sens anti-horaire, pendant que le moulin à café est en fonction (fig.14) .Avancer un cran à la fois, jusqu'à obtenir un débit satisfaisant .L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 11).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour les machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	La mouture du café est trop fine.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran en sens antihoraire pendant que le moulin à café est en marche (fig.14). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (vois paragraphe "réglage du moulin à café", page 11).
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont obstrués.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents.
Le lait mousseux a de grandes bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé ou demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C).Si le résultat n'est pas encore celui que l'on souhaite, essayer de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné	La buse à cappuccino est sale.	Nettoyer en respectant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation" (page 13).
La sortie de vapeur s'est interrompue pendant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la sortie de la vapeur après 3 minutes.	Attendre quelques minutes puis réactiver la fonction vapeur.
La machine ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général en position I (fig. 4).